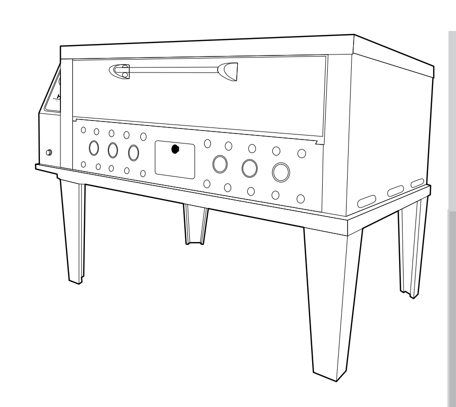


HORNO MASTER CHEF
Mod. PIZZA RZ



MANUAL DE MANEJO RÁPIDO



IMPORTANTE:
PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS, LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONECTAR Y OPERAR EL EQUIPO, CONSERVE EL MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS, GRACIAS.

ÍNDICE

Introducción 3
Configuración Técnica 4
Descripción general
Vista general 5
Placa de datos 7
Espacios 8
Suministro de aire y ventilación 8
Verificación de fugas y ajustes en campo 8
Nivelación e instalación mecánica 8
Instalaciones
Instalación de gas 9
Instalación eléctrica 11
Operación
Operación de la tarjeta 13
Limpieza 15
Guía de Problemas 15

INTRODUCCIÓN

Durante 60 años la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad.

Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta la mejor línea de hornos de especialidad con una construcción robusta para trabajo pesado y larga vida.

Lea este manual antes de operar su horno.



NOTA:
Al recibir su equipo inspecciónelo, cualquier daño reporte al transportista, ya que San-Son® no se hace responsable por daños del equipo, al ser transportado. Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:

En la Ciudad de México:

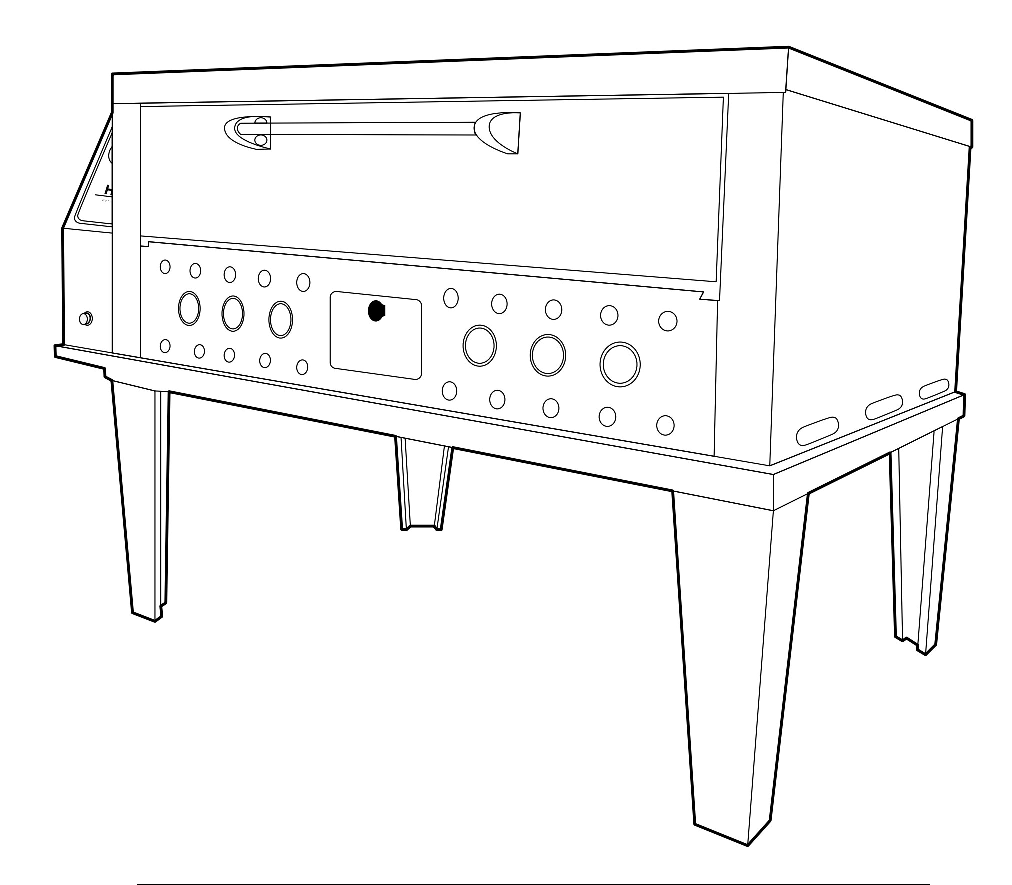
- ***Atención a clientes 21-66-33-76 al 81 Ext. 1072, 2525***
- ***Fax: 53 01 11 03 / 21 66 51 80***

Lada sin costo: 01 800 215 07 99

Para cualquier duda o servicio, contacte al Departamento de Servicio ubicado en Protón No. 11, Fraccionamiento Industrial Naucalpan, Edo. de Méx. C.P. 53489, Tels.: 21 66 33 77 al 81 Ext. 2045.
Cuando llame, por favor tenga disponible la siguiente información:

- *Número de serie.*
- *Naturaleza del problema o síntomas.*

Mantenga este manual en un lugar seguro.



CONFIGURACIÓN TÉCNICA

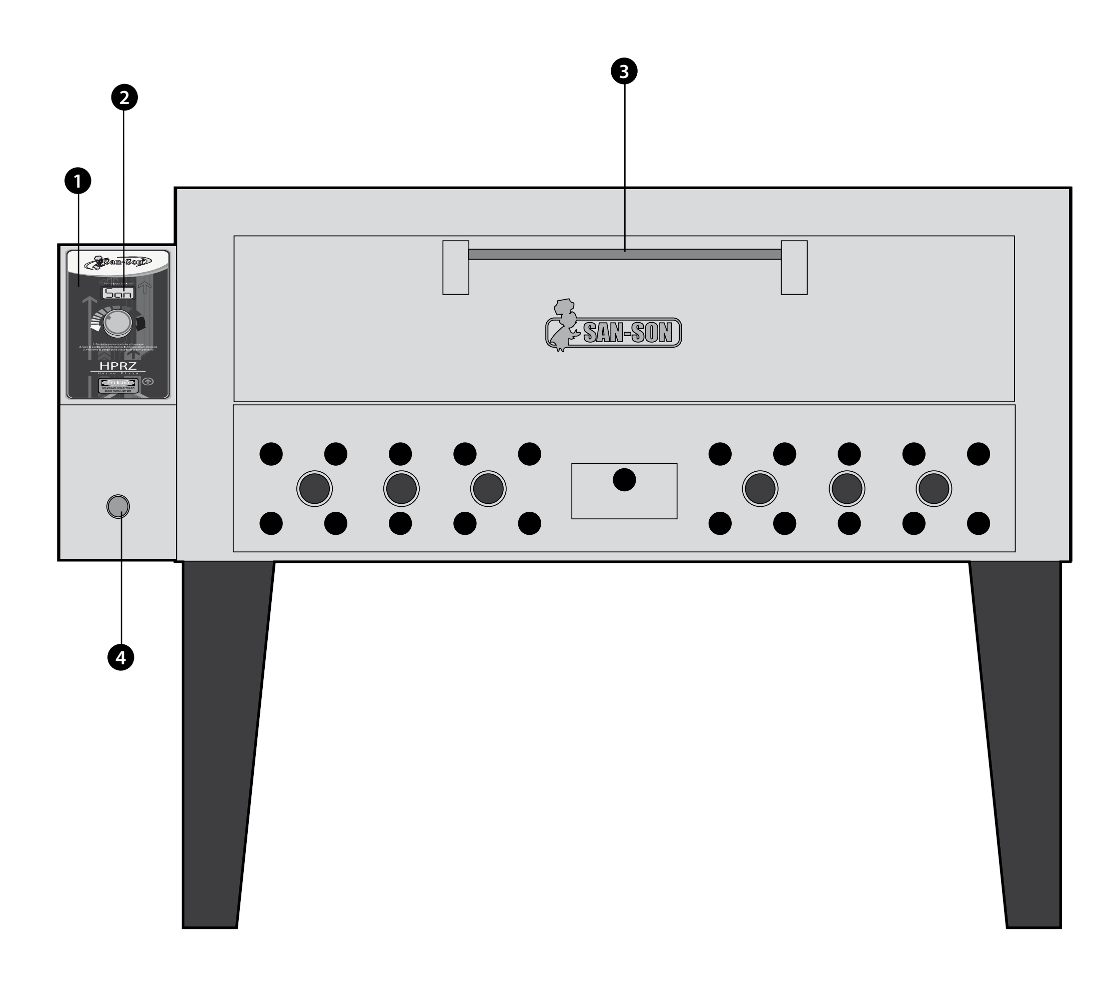
DIMENSIONES	
FRENTE	1.470 mts.
FONDO	1.030 mts.
ALTO	1.060 mts.

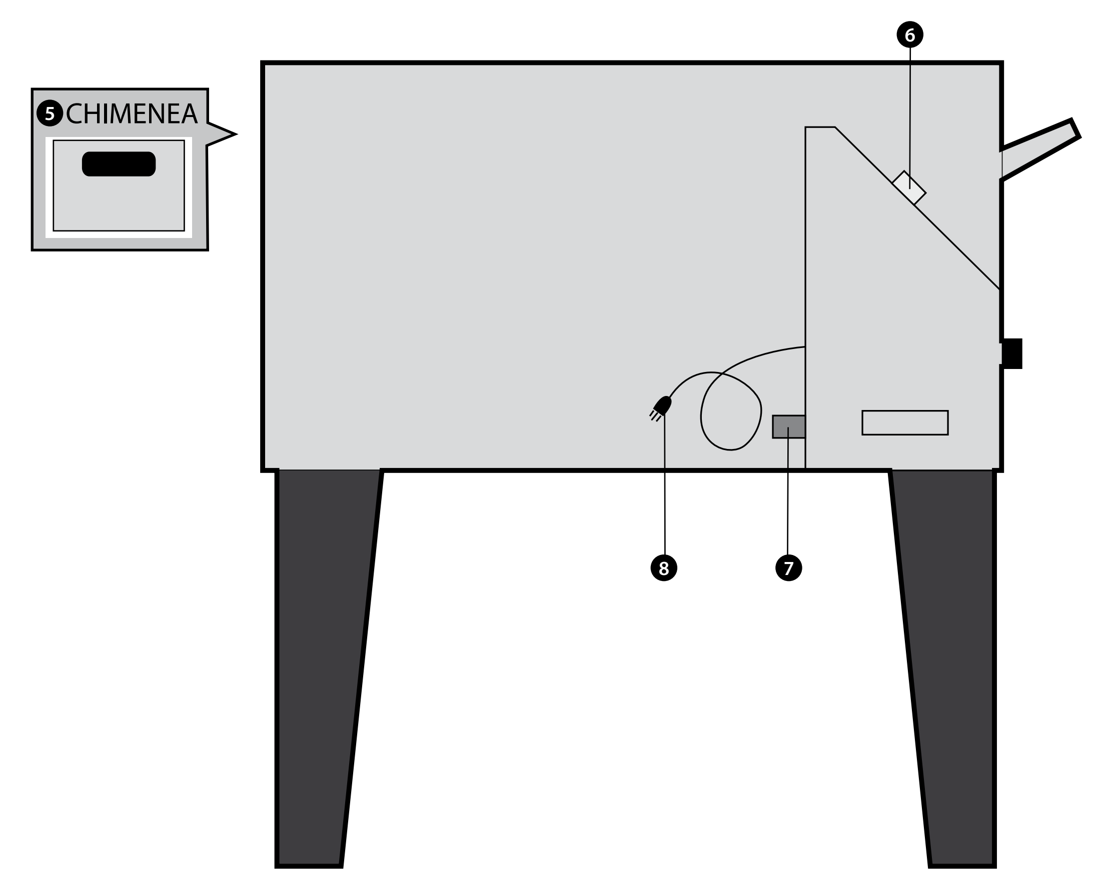
CONSUMOS	
TOMA ELÉCTRICA	127VCA~50-60Hz
QUEMADORES	74,070 BTU/h
	18,671 kCal/h

El horno deberá conectarse a una toma de corriente de 127V 50-60Hz línea aterrizada.

La línea de corriente que se emplee no debe tener fluctuaciones de voltaje considerables, ya que afectaría la eficiencia y funcionamiento del equipo.

DESCRIPCIÓN GENERAL





Vista General

1 **TARJETA ELECTRÓNICA**

2 **DISPLAY DE TARJETA ELECTRÓNICA**

3 **MANIJA DEL HORNO**

4 **FOCO DEL PILOTO**

5 **CHIMENEA**

6 **PERILLA DEL HORNO**

7 **CONEXIÓN A GAS**

8 **CONEXIÓN A CORRIENTE ELÉCTRICA**

Los hornos Pizza RZ de San-Son®, tienen características que los hace únicos entre los de su clase.

- Cuentan con un marco estructural, construido en ángulo y solera, cuya función es aportar fuerza y sostén al mueble metálico del equipo.

- El cuerpo metálico, o exterior, está fabricado en acero inoxidable, lo que permite cubrir las necesidades del usuario más exigente, aún en zonas con alta humedad como las costas.

- El interior del horno se fabrica en lámina negra completamente porcelanizada, lo que da mayor resistencia, higiene y facilidad de limpieza.

- Cada equipo cuenta con un sistema de aislamiento con un espesor de 6 cm, lo que impide que el calor se pierda rápidamente hacia el exterior del horno, por lo que ahorra en el uso de gas.

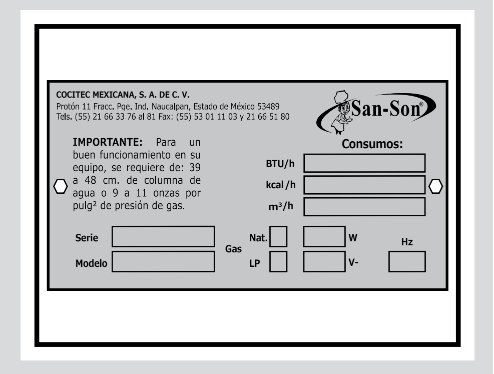
- Las piedras refractarias, ayudan a distribuir mejor el calor y ahorran consumo de gas.



PRECAUCIÓN:
La seguridad y correcta operación de su equipo, dependen de su debida instalación.

Placa de Datos.

La información de esta placa incluye modelo, número de serie, consumo en BTU/h y la presión adecuada para el equipo, así como el tipo de gas con el que opera el horno.



Espacios

Los materiales de construcción del recinto donde se instalará el equipo, no deberán ser combustibles. Para material combustible se deberán guardar las siguientes distancias: A paredes y muros de 15 a 20cm.

Suministro de aire y ventilación

- El área frontal, alrededor y por encima del equipo, así como la parte inferior del equipo, deberán mantenerse despejadas para evitar cualquier obstrucción del flujo de los gases de combustión y del aire de ventilación.

- Deberán mantener en todo momento los espacios adecuados al frente y a los costados de la unidad, para poder darle servicio, mantenimiento y proporcionar un buen funcionamiento del horno.

- Deberán instalarse los medios necesarios para evacuar los gases de combustión fuera del edificio. La práctica usual es colocar el equipo debajo de una campana extractora.

Verificación de fugas y ajustes en campo

- Cerciórese que todas las conexiones de gas estén libres de fugas, utilice solución jabonosa para detectarlas, **NO USE FLAMA DIRECTA**. Todos los equipos San-Son®, son probados y ajustados en la fábrica, para asegurar una adecuada operación.

- Cerciórese que todas las conexiones de gas estén libres de fugas, utilice solución jabonosa para detectarlas, **NO USE FLAMA DIRECTA**. Todos los equipos San-Son®, son probados y ajustados en la fábrica, para asegurar una adecuada operación.
  Los ajustes y calibración de arranque y uso, deberán de realizarse en el momento de la instalación, a condiciones locales, para corregir desajustes provocados por el transporte y/o manejo fuera de la planta. Dichos ajustes deberán ser realizados por personal calificado.

Nivelación e instalación mecánica

Es de vital importancia nivelar el equipo para evitar un cocimiento no uniforme en los alimentos, así como evitar que la operación de los quemadores sea errática y propicie un funcionamiento ineficiente del equipo.

Para llevar a cabo ésta tarea, simplemente coloque un nivel de gota al centro del equipo, por su interior, y realice la corrección necesaria, girando los tornillos de ajuste que vienen en las patas, o en su caso, use calzas de material no combustible.

Para su seguridad, si huele a gas:

- Abra las ventanas.

- No opere ningún interruptor eléctrico.

- Apague todas las flamas, cerrando la válvula principal de paso.

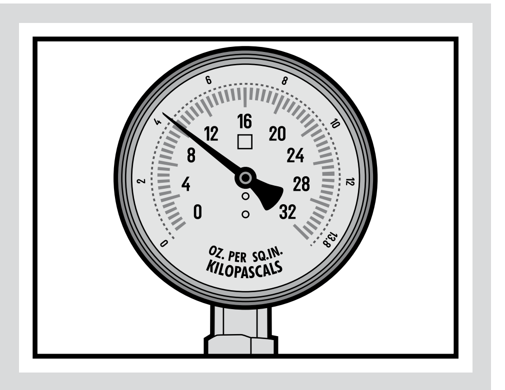
- Llame de inmediato a la central de fugas o a su proveedor de gas.

INSTALACIONES

Instalación de gas.

Utilice un manómetro para medir la presión del gas saliente.

La presión de gas debe ser de 9 a 11 OSI (oz /in^2) ó 15.5 a 19 in W.C. esprea 1.6 mm. La presión incorrecta provocará un mal funcionamiento en el equipo.



Recomendaciones de uso.

- Consulte a su compañía de gas para la selección adecuada para el consumo de gas.

- Antes de conectar cualquier tubo al horno , debe ser sopleteado minuciosamente para evitar partículas extrañas que puedan causar irregularidades a los quemadores y a los controles; afectando el funcionamiento del equipo.

- Evite el uso de accesorios como niples, coples; que no sean extrictamente necesarios, y en tal caso use sellador de roscas que sea compatible con el gas combustible que utilice su equipo.

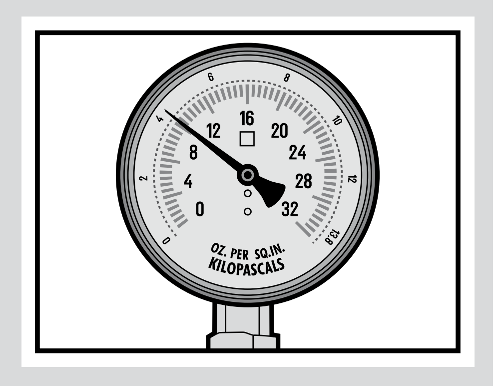
- Asegúrese de que el técnico verifique la plomería para detectar fugas. Al buscar fugas, no utilice cerillos, encendedores, velas u otras fuentes de flama, para evitar accidentes. Es necesario lavar el interior del horno antes de utilizarlo para la preparación de alimentos.

- La instalación de su equipo debe ser realizada por personal calificado para tal fin.

- Instalar una válvula manual de paso, de globo o de compuerta en el extremo de la línea de suministro de gas del equipo, antes del regulador.

- El equipo sólo debe ser instalado en el rango de presión y tipo de gas especificados, de no proceder así, provocará un funcionamiento diferente y de alto riesgo, invalidando por completo la garantía.

Se debe usar un manómetro que nos permita medir la presión del gas que llega al equipo, la cuál debe ser de 10.5 oz/in^2 (onzas por pulgada cuadrada) estáticos, es decir, con el horno sin operar, o 9 oz/in^2 en demanda, es decir, operando el equipo.



Conversión de un tipo de gas a otro.

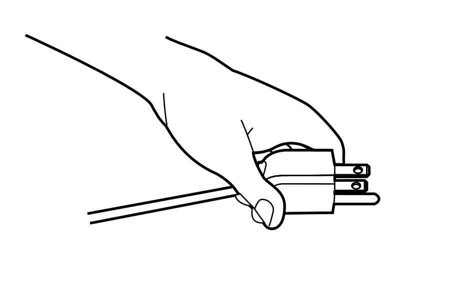
El equipo se fabrica para usarse con gas L.P., si requiere un cambio a gas natural contacte al Servicio Técnico de la Compañía de Gas. En este caso, la presión del gas deberá ser de 4.5 a 5.5 OSI, Esprea 1.9 mm.

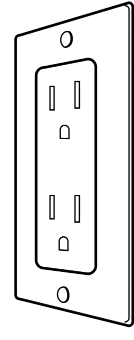


NOTA:
No intente hacerlo por cuenta propia, invalida su garantía.

Instalación eléctrica.

Todas las tomas de corriente y conexiones del equipo deben ser realizadas por personal calificado para estos trabajos.







NOTA:
El equipo se verifica y calibra antes de salir de las instalaciones de SAN-SON®.

HORNO MASTER CHEF
Mod. PIZZA RZ SAN-SON®

❶ **REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.**

❷ **LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS.**

OPERACIÓN

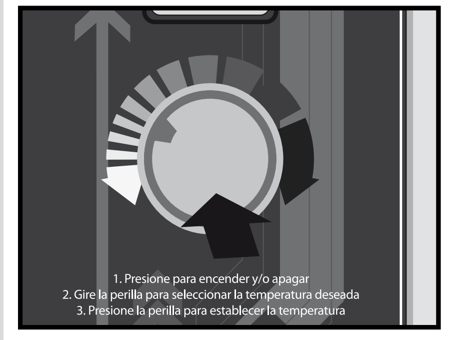


PRECAUCIÓN:
Para el buen funcionamiento de este equipo, verifique que la flama de los quemadores sea de un tono azul violaceo. Si el tono de la flama es amarillo, ésto es indicativo de la falta de oxígeno en el quemador, en caso contrario, si hay desprendimiento de flama, se debe a un exceso de oxígeno.

Operación de la Tarjeta

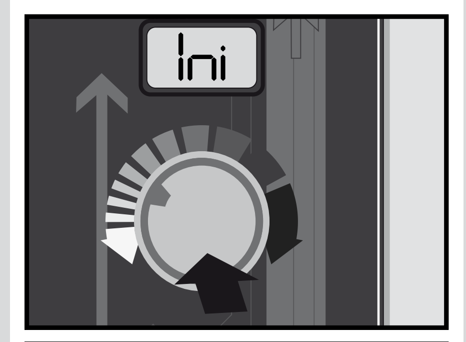
1.- Para encender el equipo presionar la perilla una vez, aparecerá la leyenda ***"San-Son"*** en el display. En este punto el horno verifica todos los componentes.

Después de ésto, aparecerá la leyenda ***"temperatura"*** y parpadeará el valor último de la temperatura especificada, para modificarlo, gire la perilla hacia la derecha para incrementar o a la izquierda para decrementar.

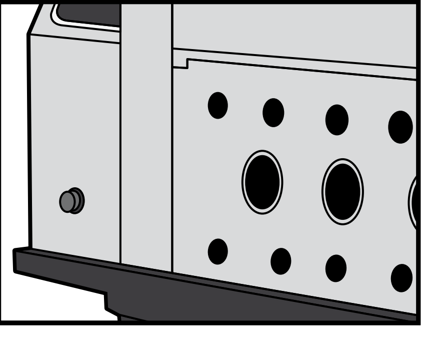




2.- Cuando se alcance la temperatura deseada, simplemente presione la perilla. Aparecerá la leyenda ***"Inicio"*** y el calentamiento se llevará acabo y el foco piloto se encederá.



En este momento el display indicará la temperatura especificada, el foco piloto se apagará y la válvula de gas se cerrará.



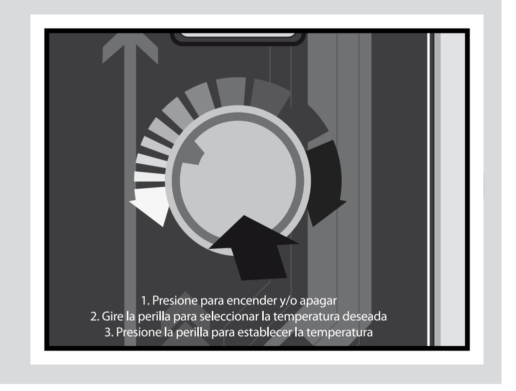
El horno se enfriará hasta una temperatura de cinco grados por debajo de la especificada, momento en el cual, automáticamente reiniciará el calentamiento hasta alcanzar de nuevo la temperatura deseada.

Esta temperatura quedará en memoria hasta que se ajuste de nuevo la temperatura deseada.

Para apagar el horno, presione la perilla hasta escuchar dos sonidos, la pantalla mostrará ***"paro"*** y después de unos segundos, verá un punto rojo en el display. Aquí el horno está apagado en modo de ***"Espera"***.



Si desea apagarlo totalmente, presione de nuevo la perilla y el display se apagará por completo.



LIMPIEZA

Limpie su equipo con regularidad, por fuera, usando solución jabonosa suave, teniendo cuidado de no mojar las piedras ni frías ni calientes.

El panel de control no debe mojarse ni humedecerse bajo ninguna circunstancia.

GUÍA DE PROBLEMAS

Problema	Causa Probable	Solución
Error 20	Sensor de flama ausente o en corto.	Colocar el sensor o revisar la bujía y que el cable no esté aterrizado.
Error 30	1.- Falla de termopar. 2.- Termopar en corto o ausente.	Cambiar o colocarlo.



EQUIPOS PARA GANAR DINERO

SAN-SON® MÉXICO, D.F.
Av. Chapultepec, No. 68, Col. Doctores
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. C.P. 06720
Tels: 3096 38 19 al 24 / 9179 06 00 con 15 lineas

COFFEE DEPOT® MÉXICO, D.F.
Av. Chapultepec No.490, Col. Roma Norte
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. Tels.: 5256 05 66

SAN-SON® GUADALAJARA, JAL.
Av. La Paz, No. 944, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100
Tels: 0133 3614 9531 / 0133 3614 7104

COFFEE DEPOT® GUADALAJARA, JAL.
Av. La Paz, No. 956, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100
Tels: 0133 3614 4962 / 0133 3614 4980

SAN-SON® CANCÚN, Q. ROO.
Av. Xel Ha Manzana 24 No. 56 y 57 Col. Centro
Municipio Benito Juárez Edificio Siglo XXI
Cancún, Quintana Roo. México. C.P. 77560
Tels: 0199 8884 7576 / 8892 2692

LADA sin costo 01800 215 0799
www.san-son.com
ventas@san-son.com

www.coffeedepot.com.mx
ventas@coffeedepot.com.mx

Impreso en México.